

Gelegenheitswirtschaften

1. Hygiene

Qualitätssicherung/Selbstkontrolle

Gefahrenanalyse machen

Kritische Punkte regeln
Arbeitsanweisungen erstellen
Personal informieren/schulen
Eigenkontrolle durchführen

Schuhe und Kleider

Nicht in der Nähe von Lebensmitteln deponieren

Rauchen

Wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, ist Rauchen **verboten**

Kranke Mitarbeiter

Bei Fieber, Durchfall, Ausschlägen, eitrigen Verletzungen an Händen, nicht im Betrieb arbeiten lassen

2. Einrichtungen

Aufbewahrung von Lebensmitteln und Geschirr

Leicht verderbliche Lebensmittel und Fleischwaren kühl lagern, unter +5°C bzw. 2°C

Vor Staub und Schmutz schützen
Nicht direkt auf dem Boden

Arbeitstische

Glatte abwaschbare Oberflächen

Arbeitsplätze, etc.

Zuschauerseitig Spuckschutz bis auf Sichthöhe oder Standort vom Publikum abwenden

Für die Konsumation präsentierte Lebensmittel

Vor Verunreinigungen schützen und abdecken (Spuckschutz)

Abfälle

In verschliessbare Kehrriechtsäcke geben und ausserhalb des Küchenbereiches stationieren

Raucherabfälle

Verwenden Sie nur metallene, doppelwandige, im Fachhandel erhältliche Abfallbehälter. Bitte nie überfüllen, Deckel immer schliessen (bei verhinderter Luftzufuhr ersticken glimmende Raucherabfälle).

Nach Betriebsschluss sind Raucherabfälle abzulöschen und in verschlossene, feuerhemmende Sammelbehälter zu entleeren.

Viele Brände entwickeln sich erst Stunden nach Betriebsschluss!

3. Betrieb von Grill- und Kocheinrichtungen

- Schläuche bei Gasflaschen richtig befestigen und nicht knicken
- Keine Gasflaschen in geschlossenen Räumen verwenden
- Kocheinrichtungen sind im Einvernehmen mit der Feuerschutzstelle zu plazieren, insbesondere solche mit Flüssiggasbetrieb. Sie dürfen die Fluchtwege nicht beeinträchtigen und in unmittelbarer Nähe sind geeignete Löschmittel bereitzustellen (Handfeuerlöscher, Löschdecken). Diese müssen vor Inbetriebnahme der Grill- und Kocheinrichtungen bereit stehen.
- Flüssiggasflaschen und deren Zuleitungen zu den Verbrauchern sind vor dem Publikum geschützt und soweit möglich ausserhalb des Gebäudes zu installieren. Die Verwendung von Flüssiggas in Räumen, die ganz oder teilweise unter dem Terrain liegen, ist nicht gestattet (EKAS Richtlinie Nr. 1942, Flüssiggas, Teil 2).
- Sämtliche flüssiggasbetriebene Einrichtungen sind fachgerecht zu installieren. Allfällige Mängel an den Einrichtungen sind unverzüglich zu beheben oder die Einrichtung ist ausser Betrieb zu nehmen.
- Je nach Risiko und Gefährdung sind nach Angabe der Feuerschutzstelle weitere Massnahmen zu treffen:
- Bereitstellen von geeigneten Löschmitteln (Handfeuerlöscher, Löschposten, Löschdecken, Leitungen der Feuerwehr unter Druck, etc.)